

Ma cuisine aux Pays des Hellènes

www.lenezdanslescasserolles.typepad.com

SANTORIN et son vignoble

L'histoire du vin de Santorin: La viticulture était déjà présente sur Thera au 17^{ième} siècle avant J.C.. Le site d'excavation d'Akrotiri démontre l'existence à l'âge de bronze de viticulture sur Thera. Le raisin y était à l'époque pressé dans des linos (pressoirs à vin) puis le vin était stocké dans de larges urnes. Ce vin était transporté et sans doute commercialisé dans toute la mer Egée. Santorini est certainement le vignoble le plus ancien au monde. Il serait d'ailleurs le berceau où naquit la viticulture. Le sol volcanique de l'île est constitué de schiste et de calcaire. Des éruptions successives l'ont couvert de scories, de cendres, de lave et de pierres ponce. *Il donne toute la typicité de ses vins et plus particulièrement la forte minéralité retrouvée dans le vin blanc sec.*

Les conditions climatiques : L'île de Santorini connaît des conditions climatiques extrêmes. Il n'y a pas de sources naturelles et les apports en eau de pluie sont très limités. A ceci, s'ajoute des températures élevées, une longue période estivale et des vents violents. A défaut de précipitations, les vignes reçoivent les brumes marines durant les nuits d'été qui déposent une quantité d'eau non négligeable auxquelles s'ajoute la rosée du matin. Pour lutter contre les chaleurs extrêmes et les vents violents, une taille de la vigne ingénieuse s'est développée. Malgré tout, sous de telles conditions, les rendements sont limités (10-20% de vignes françaises ou californiennes).

Les vignes : Le vignoble fait 1400 hectares. Grace à son sol sableux pauvre en argile, *le vignoble n'a jamais connu les ravages du Phylloxera et figure au palmarès des rares vignobles européens aux ceps francs de pied.* Le sol extrêmement sec et les vents forts ont obligés une culture de la vigne très singulière à même le sol sans tuteur. Les meilleurs sarments de la vigne sélectionnés chaque année sont disposés en anneaux spiralés formant une structure « en corbeille » permettant aux grappes de pendre au centre de la « corbeille » à l'abri du soleil brûlant et des vents chargés de sable qui meurtrissent les bourgeons.

Ce système de taille s'appelle ***le gobelet en couronne***



Ma cuisine aux Pays des Hellènes

www.lenezdanslescasserolles.typepad.com

Les cépages : Plus de 30 différentes variétés de vignes sont spécifiques à Santorin. Parmi elles, *l'Assyrtiko*, *l'Athiri* et *l'Aidini* sont les plus fameuses des variétés de *blancs*. Ils donnent d'excellents vins blancs secs ainsi que *le vin doux*, *le Vinsanto*. L'Assyrtiko a la particularité de conserver une excellente acidité même sous le climat chaud de Santorini. Parmi les variétés de rouges, on trouve le Mantilaria, le Mavrotragano et le Voudomato.

Les vins : Vinsanto est le plus connu des vins de Santorin. Produit depuis l'antiquité, ce vin doux est produit sans adjonction d'alcool. Après les vendanges, les raisins sèchent au sol ou sur de la paille pendant 2-3 semaines. Le vin est élevé en barrique pour un minimum de 2 ans et ne peut être commercialisé qu'au bout de 5 ans. Le Vinsanto, qui signifie vin de Santorini, est souvent confondu avec le Vin Santo italien. Le **vin blanc sec** est essentiellement produit à partir d'Assyrtiko auquel s'ajoute parfois Athiri et Aidini. Jeune, le vin est très vif et minéral. Il exprime alors le caractère volcanique du sol riche en soufre. Il peut être parfois nécessaire de le laisser vieillir 2-3 ans pour l'apaiser. Le **vin rouge sec** était jusqu'à présent un vin de table uniquement dédié aux habitants de Santorini. Depuis peu, de gros efforts sont consentis afin de développer des vins rouges de qualité. Avec ses vignes indigènes, le vin rouge de Santorini se cherche une identité ce qui donne lui en ce moment à des vins relativement expérimentaux.

Santorini, un vignoble en péril Le paysage de Santorini est absolument grandiose. Ce paysage attire des quantités énormes de touristes sur cette petite île. Le tourisme, extrêmement rentable, se développe très vite. Les hôtels, bungalows, maisons à louer, cinémas, restaurants, piscines (dans une île sans eau !) et autres infrastructures prennent la place des ceps. Aucune mesure n'est prise pour préserver les terres agricole et par conséquent le vignoble de Santorin. Il n'y a pas de plan directeur pour l'occupation des sols. Seul un décret de 1993 définit le plan d'occupation hors des agglomérations. Si le vignoble de l'île est encore vivant, il le doit aux petits et grands viticulteurs qui continuent à cultiver les cépages indigènes, à investir dans des techniques de vinification moderne et à racheter des terres. Des 4000 hectares de vignes des années 70, l'île conserve une surface de 1400 hectares depuis 5 ans et bénéficie de subventions de l'UE pour protéger les surfaces cultivées. **Ces initiatives privées permettront elles au patrimoine viticole de Santorin de perdurer ?**

Les principaux domaines :

[GAVALAS](#) . Ne pas y aller quand ils reçoivent un groupe, ils ne savent pas gérer et vous demandent de revenir pour déguster !!! [GAIA](#) aussi à Néméa (Péloponnèse). Le domaine [SANTO](#) est une union coopérative fondée en 1947. [CANAVA ROUSSOS](#), à Episkopi. Datant de 1836, il est le plus ancien de Santorini. [ARGYROS](#) . [KASTELI](#). Tel : +30 22860 32047. [SIGALAS](#), sur la plaine d'Oia au nord de l'île. [BOUTARI](#) est établie sur Santorini depuis 1988. [HATZIDAKI](#). Le domaine Kanava Ant. Arvanitis. +33 6977 352664. [ART SPACE](#) Musée et cave [KOUTSOYANNOPOULOS](#) et musée du vin